

# 江苏热稳定全蛋液 慕斯蛋糕用热稳定全蛋液 德谷食品

产品名称	江苏热稳定全蛋液 慕斯蛋糕用热稳定全蛋液 德谷食品
公司名称	河南省德谷食品有限公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	河南省安阳市汤阴县宜沟镇产业园区5号
联系电话	13673061369 13673061369

## 产品详情

德谷鲜蛋液在0-4 ° C的冷藏环境，可存放21天；德谷冰蛋液在-18 ° C左右的冷冻环境下，保存周期可达到24个月。蛋液是以新鲜鸡蛋为原料，经蛋壳清洗消毒、自动磕蛋，然后分离或不分离蛋黄和蛋白，再经过巴氏杀菌工艺而制成的冷藏、冷冻液体蛋产品。如有需要，包子厂用热稳定全蛋液，后续可加糖、盐等其他配料定制蛋液产品。巴氏杀菌鲜蛋液厂家介绍蛋液的巴氏杀菌是对蛋液进行低温杀菌，是在尽量保持蛋液营养价值的条件下，炒鸡蛋用热稳定全蛋液，杀灭其中的致病菌，更大限度地减少蛋液中细菌数目的处理方法。

全蛋液的营养价值非常丰富，它含有丰富的蛋白质、维生素和矿物质，可以满足人体对营养的需求。全蛋液中的蛋白质比蛋黄中的蛋白质含量高，可以促进肌肉的生长和发育。此外，全蛋液中的维生素A、维生素E和维生素B群等可以，维持皮肤健康，促进系统的发育，同时还可以帮助和血糖水平。另外，全蛋液中的磷脂和脂肪酸可以帮助消化吸收，促进骨骼的发育。

放烤箱烘焙就有软糯的口感。两者打发的蛋液质感不同，这些差异与烘烤完成后各不相同的特色有密切的关系，江苏热稳定全蛋液，全蛋液打发做的蛋糕更简单口感更传统。如果保藏期要求在3个月以内时，冷冻全蛋液批发价格，慕斯蛋糕用热稳定全蛋液，可在-6 ° C的库房内保存。冻结的全蛋液可在密闭容器中长期保藏，但是也要掌握好温度。不论你是烘焙爱好者还是喜欢吃糕点的小伙伴，大家都知道做糕点时不管是蛋糕还是面包，想要口感美味，鸡蛋是的原材料之一。

江苏热稳定全蛋液-慕斯蛋糕用热稳定全蛋液-德谷食品由河南省德谷食品有限公司提供。行路致远，砥砺前行。河南省德谷食品有限公司致力成为与您共赢、共生、共同前行的战略伙伴，更矢志成为禽蛋具有竞争力的企业，与您一起飞跃，共同成功!